

Kartoffelgratin

Die Zutaten:

- 1kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- ¼ l Milch
- ¼ l Sahne
- 4 Eier
- 150g geriebenen Käse
- etwas Butter
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- ½ TL Gemüsewürzer
- Muskat

Tipps und Variation:

Man kann das Gratin auch gleich in kleine Auflaufformen geben um ihn dann als Beilage zu reichen. - Man sollte hier beachten, dass sich die Garzeit verkürzt!

Mittlerweile ist die Süßkartoffel auf dem Vormarsch. Man kann das Gratin natürlich auch nur aus Süßkartoffeln machen oder sie mit den klassischen mischen.

Alternativ kann man das Gratin auch zum Beispiel mit Möhren ergänzen und variieren.



Die Zubereitung vom Kartoffel Gratin:

- Kartoffeln waschen und schälen. Dann (am besten mit einer Reibe) in gleichmäßige Scheiben teilen.
- Die Kartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform setzen.
- Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden oder in feine Würfel schneiden und auf die Kartoffeln verteilen.
- Zubereitung des Royals (der Eiermilch):
 - Milch, Sahne, Eier, Gewürze miteinander verquirlen
- Den Royal über die Kartoffeln geben und den geriebenen Käse darüber streuen.
- Bei 170°C für ca. 1 Stunde in den Backofen geben.
 - Zwischendurch Garprobe machen. Einfach mit einem Messer oder Metallspieß in die Kartoffel piksen und schauen, ob es sich leicht heraus ziehen lässt. - Wenn die Kartoffeln nicht loslassen wollen sind sie noch nicht gar.
- Je nach dem Bräunungsgrad des Käses diesen gegeben falls vor dem Servieren mit der Oberhitze oder der Grillfunktion bräunen.



QR-Code scannen und Video schauen!

